

ONDA DE CONHECIMENTO PROMOVE APROVEITAMENTO INTEGRAL DE PESCADO

Oficinas de capacitação para técnicos e beneficiários
da pesca artesanal em Moçambique

Sónia Nobre



Os interessados no aproveitamento integral de pescado são pessoas singulares e agentes económicos. Portanto, há necessidade de pesquisar ainda mais a adoção desse conhecimento nas comunidades pesqueiras. É de importância capital que o Instituto venha a realizar um estudo aprofundado sobre o aproveitamento de pescado e a reciclagem dos seus resíduos nestas comunidades.

Capa Olhando para a replicabilidade, o principal é o fluxo de capacitação

Ao nível da Pesca Artesanal em Moçambique, o Instituto Nacional de Desenvolvimento da Pesca e Aquacultura é a instituição do governo que tem estado a promover a capacitação dos diferentes actores da pesca em matérias ligadas ao manuseamento, processamento e conservação do pescado os seus derivados. Este tipo de acções inclui a capacitação a respeito do aproveitamento integral e agregação de valor ao pescado em escala comercial, quer ao nível dos distritos como ao nível das províncias.

Este artigo visa disseminar estas acções cujo objectivo final é o de aumentar a renda familiar, em particular a das comunidades pesqueiras. Trata-se da capitalização desde a série atividades de capacitações à identificação e resolução dos principais problemas nacionais ligados à tecnologia e qualidade de pescado, focando no fluxo do conhecimento (existente e que está a ser gerado) e suas implicações para os grupos-alvos, tal como para as instituições gerando este saber.

Cronologia e resultados das capacitações

A primeira actividade de Capacitação Nacional sobre “Qualidade e Mercados de Pescado”, realizou-se em Quelimane, entre Maio e Junho de 2013, em colaboração com a Escola Superior de Ciências Marinhas e Costeiras (ESCMC) da

Universidade Eduardo Mondlane. Esta Capacitação Nacional foi seguida de vários cursos provinciais para treinar os Extensionistas (treinadores directos) locais. Durante os dois anos que se seguiram, vários cursos e demonstrações foram oferecidos a nível local.

Em 2015, técnicos/extensionistas (formadores) e beneficiários (formandos) ligados à cadeia de valor da actividade pesqueira reuniram-se com o objetivo de fazer uma avaliação e análise das actividades realizadas entre os anos 2013 a 2015. O Instituto realizou sete reuniões provinciais de auscultação, cujos resultados foram levados ao Seminário de reflexão sobre “Boas Práticas de Manuseamento e Aproveitamento de Pescado” realizado no fim de 2015, na cidade da Beira, província de Sofala. O seminário constitui um momento onde se canalizou a análise dos resultados das capacitações. Os presentes refletiram sobre as metodologias e os materiais de treinamento, permitindo às instituições envolvidas medir o impacto positivo e negativo das “Boas Práticas” estudadas.

A capacitação aqui analisada foi organizada pelo Instituto Nacional de Desenvolvimento da Pesca e Aquacultura, com o financiamento do Projecto de Promoção da Pesca Artesanal (ProPESCA). Tratou-se da Oficina de Processamento de Produtos de Valor Acrescentado e Aproveitamento Integral de Pescado.

Além da capacitação, o curso tratou ainda de partilhar experiências regionais. A iniciativa contou com o apoio logístico e assistência as práticas da Faculdade de Veterinária da Universidade Eduardo Mondlane.

O evento se realizou em Maputo, na Universidade Eduardo Mondlane, concretamente, na faculdade de Veterinária e foi ministrado por professores universitários, com apoio da assistente da área de cadeia de valor do projecto ProPESCA. Ocorreu em de Outubro de 2016 e teve a duração de 6 dias.

Participaram na capacitação os técnicos das Direcções Provinciais do Mar, Águas Interiores e Pescas, para que treinassem posteriormente outros técnicos, extensionistas e beneficiários das comunidades pesqueiras nas suas províncias. A iniciativa contou com o apoio logístico e assistência as práticas da Faculdade de Veterinária da Universidade Eduardo Mondlane.

Resultado da Oficina de Processamento de Produtos de Valor Acrescentado e Aproveitamento Integral de Pescado:

- capacitados 25 técnicos no total, sendo 11 técnicos superiores e 11 técnicos médios e 1 básico, em matérias de Valor Acrescentado de Pescado
- treinados 25 técnicos na produção de quatro novos produtos sem uso de aditivos (salsichas, hamburgues, chips, molhos, avinagrados)
- treinados 25 técnicos sobre adição de valor acrescentado aos produtos processados (uso de embalagem)
- reciclados 25 técnicos em quatro métodos de processamento artesanal (fumagem, salga, secagem e secagem com uso de dispositivos melhorados)

Além da capacitação, o curso tratou ainda de partilhar experiências regionais. Estas abundantes narrativas de boas práticas ilustraram o que vem ocorrendo nas províncias de maneira eficiente, enriquecendo a bagagem de conhecimento dos

participantes. Compartilharam-se onze casos de sucessos entre as Províncias participantes, dos quais dois sobre a comercialização de pescado fresco nas Províncias de Maputo e Inhambane. As duas histórias de meninos ambulantes comercializando de pescado frito e de espetadas receberam seu lugar de destaque.

A este, seguiram-se três casos sobre pesca e comercialização de pescado fresco foram apresentados pelas Províncias de Inhambane, Gaza e Maputo. A Província de Nampula foi representada por um exemplo sobre processamento e comercialização do peixe fumado, enquanto a província da Zambézia apresentou seu caso de operacionalização do uso do txopelas para o transporte de pescado. As boas práticas de massificação de dispositivos melhorados de processamento de pescado (estendal) representaram as Províncias de Sofala e Cabo-Delgado. Por fim, compartilhou-se a experiência do processamento de Fauna Acompanhante usando dispositivos melhorados.

A resposta está no sobejo

Os resíduos de pescado podem ser divididos em dois grupos. Há os resíduos que não são adequados para elaboração de produtos de valor agregado destinados à alimentação humana, provenientes de vísceras, escamas, esqueleto, e cabeça. Estes formam de 24 a 45% do peso total do pescado e tradicionalmente são descartados ou utilizados na produção de farinhas e silagem de peixe (destinados à alimentação animal, e/ou fertilizantes). O outro tipo de resíduos serve como matéria-prima para elaboração de produtos de valor agregado (empanados, embutidos, entre outros), próprios para uso na alimentação humana. O principal resíduo usado para esta finalidade é a carcaça com carne aderida após a retirada do filé,

Direita Exemplos de aproveitamento integral de pescado

como das aparas durante o recorte dos filés. Juntos pode chegar a consistir de 30 a 35% do peso total do pescado.

Muitos processadores tomam a iniciativa de fazer o processamento da produção própria como alternativa para expansão dos seus negócios e mercados para melhorar as margens de lucro. Embora processem quantidades relativamente pequenas de pescado, o volume de resíduos gerado se torna um grande problema. Pois o volume de resíduos gerado não garante o suficiente para justificar o investimento em equipamentos e instalações para produção de um produto (ex. farinha de peixe). Estes produtores/processadores geralmente não contam com outros produtores dispostos a recolher a quantidade de resíduos gerados. Sem outra alternativa, os resíduos são lançados na margem das praias, gerando um passivo ambiental.

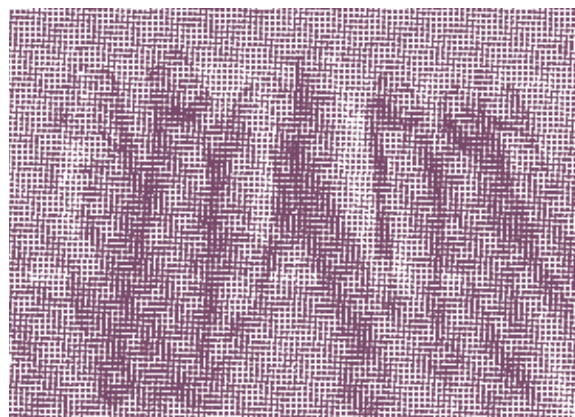
O parâmetro escolhido para esta capitalização é a inclusão dos beneficiários, aqui definidos como os técnicos de todas as províncias. Houve participação de técnicos da área de processamento de pescado, com elevada experiência de trabalho de campo e com nível de participação activa, procedendo alta representatividade de cada província. O impacto desta alta participação foi expandido pela ampla divulgação das capacitações, como pelas demonstrações culinárias.

Por outro lado, os pescadores artesanais e os comerciantes acharam os métodos de processamento de novos produtos demorado. Também caros demais – tanto o equipamento em si como os insumos necessários. Vale acrescentar à margem que os ‘processados’ contam com melhor aceitação nas cidades do que no litoral e o interior.

Olhando para replicabilidade, o indicador principal é o fluxo da capacitação. Verificamos a necessidade dos técnicos capacitados de ter disponibilidade e de assumir o compromisso de capacitar os extensionistas que, por sua vez, deverão atingir o grupo-alvo – pescadores, comerciantes e processadores de pescado. A resposta destes, por sua vez, serve como material para as capacitações futuras, fechando um círculo de conhecimentos. Um dos maiores desafios para a replicabilidade das capacitações é inclusão da habilidade para a elaboração de um Plano de Negócio no programa direccionada especificamente para técnicos e extensionistas.

O papel da cada ator no futuro

Desta capacitação concluímos que as diversas medidas a nível de gestão de conhecimento e promoção de boas práticas serão necessárias para aumentar a segurança



alimentar e a proteção do meio ambiente da região costeira. Às instituições de ensino e pesquisa, a missão de continuar a preparação dos profissionais, biólogos, médicos veterinários, como também funcionários do sector pesqueiro. Paralelamente, devem incentivar a investigação básica e aplicada, necessárias para a identificação de soluções para os problemas vivenciados na produção, processamento e comercialização de pescado e relativos à protecção da saúde pública e do meio ambiente.

Quanto ao nível técnico, que venha a desenvolver competências técnico-profissionais, dotando seus formandos das capacidades necessárias como treinadores e disseminadores. Felizmente não será preciso se reinventar a roda. Basta basear essa formação no conhecimento já existente e capitalizado, como o seminário “Boas Práticas de Manuseamento e Aproveitamento de Pescado” de 2015, inclusivamente nas experiências de cada técnico e nos materiais de treinamento já desenvolvidos e em aplicação nas diferentes províncias.

Reforçar os conhecimentos de tecnologias de aumento do valor acrescentado do pescado e do seu uso integral se dá considerando as experiências acumuladas e os desenvolvimentos dos negócios.

Para as diferentes possibilidades de transformação e utilização dos resíduos e subprodutos provenientes do processamento de pescado é necessário se fazer estudo de custo e benefício. Este deve ser regionalizado, considerando as perspectivas de comercialização, a viabilidade económica dos processos, as particularidades de cada empreendedor. A ênfase do estudo deve ser a utilização dos produtos e subprodutos obtidos – assim como o custo de preservação do meio ambiente.



Esquerda Exemplos de aproveitamento integral de pescado

O aproveitamento integral contribui para a geração de renda e equidade das comunidades envolvidas, fortalecendo a pesca artesanal e o consumo de novos produtos em diferentes segmentos. Por fim, o impacto dos treinamentos e capacitações será sentido nas mudanças de como os pescadores artesanais manuseiam e processam o pescado – assim como as mudanças dos hábitos alimentares, tanto das comunidades de pescadores como da população em geral. Somar-se a estas mudanças o impacto no passivo ambiental devido à redução de resíduos lançados às praias.

Da análise feita sobre a capacitação, aprendemos acima de tudo que a realização de atividades ligadas a gestão de conhecimento depende da aceitação e do compromisso por parte da instituição.

Direita Exemplos de aproveitamento integral de pescado

Da análise feita sobre a capacitação, aprendemos acima de tudo que a realização de atividades ligadas a gestão de conhecimento depende da aceitação e do compromisso por parte da instituição. Isto inclui que se venha obter garantia de fundos para realizar os planos, desde a pesquisa até a logística no terreno. Também é importante a disponibilização de tempo dos técnicos para disseminação da metodologia, levando este aprendizado aos comerciantes e processadores de pescado e para sua reciclagem.

Os interessados no aproveitamento integral de pescado são pessoas singulares e agentes económicos. Portanto, há necessidade de pesquisar ainda mais a adoção desse conhecimento nas comunidades pesqueiras. É de importância capital que o Instituto venha a realizar um estudo aprofundado sobre o aproveitamento de pescado e a reciclagem dos seus resíduos nestas comunidades. O interesse na transformação dos produtos provenientes do aproveitamento integral de pescado está naqueles que têm ideias de negócio com o público já identificado.

Neste contexto, julgamos importante que se venha a introduzir, divulgar e fazer o intercâmbio de informações técnicas sobre boas práticas de higiene, manuseamento, processamento e comercialização de produtos da pesca ou provenientes da aquacultura (frescos, congelados, salgados e secos). Além destas, que se incluam as técnicas de redução perdas pós captura através do aproveitamento integral de pescado acrescentando-lhe valor ao longo da cadeia de aproveitamento. Para os pequenos empreendedores é importante partilhar informações sobre diversos métodos de processamento e produtos de valor acrescentado.

Aqui destacamos os métodos tradicionais: utilização do secador solar na secagem de pescado; uso de serradura na fumagem de peixe; filetagem e rendimento de algumas espécies. Aproveitamos para destacar os métodos novos, onde os desperdícios (principalmente durante a filetagem) adquirem valor acrescentado pela preparação de bolinhos e outros subprodutos.

É importante se partilhar informação sobre o uso e operacionalização dos Mercados de Primeira Venda, sua estrutura, mecanismos de gestão e as boas práticas em geral. Fomentar o consumo de ‘processados’ fora da zona urbana merece atenção especial: produtos novos para consumidores com novos hábitos alimentares.

Este é um dos resultados do processo iniciado pelo projeto “Capitalização de Experiências para Maior Impacto no Desenvolvimento Rural”, implementado pelo CTA, FAO e IICA, e apoiado pelo FIDA. <http://experience-capitalization.cta.int>



Nos damos conta que a realização destes objetivos depende da concretização das boas práticas no manejo do conhecimento dentro do IDEPA. A começar por exercitar a utilização dos métodos de divulgação técnica já existentes no Instituto de Desenvolvimento de Pesca e Aquacultura e rever os Guiões Técnicos de apoio. Para além disto, revitalizar o material disponível. Aqui nos referimos às formas de fazer uma avaliação técnica de uma experiência prática, redacção de um relatório técnico sobre uma experiência ou curso, desenhar projetos para pequenos negócios emergentes.

Por fim, recomendamos que o IDEPA venha a efetuar regularmente monitoria e avaliação do fluxo da capacitação, verificando os resultados obtidos e corrigindo as falhas que surgirem. Desta maneira manterá o curso em direção a um aproveitamento sustentável das atividades pesqueiras.



Sónia Marcelino da Costa Nobre

Assistente ao oficial de Planificação, Monitoria, Avaliação e Gestão de Conhecimento no Projecto ProPESCA, Instituto Nacional de Desenvolvimento de Pesca e Aquacultura (IDEPA), Maputo, Moçambique.

E-mail: sonianobremz@gmail.com ; ucppropesca@gmail.com

País: Moçambique
Região: Sudeste da África
Data: Junho 2017
Palavras-chave: Capacitação, reúso de resíduos, tecnologia de pescado